



VERNOU EN SOLOGNE

SEPTEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Semaine	Salade de tomates Poisson pané / sauce citron Pommes de terre persillées Vache qui rit Glace	Carottes râpées Cuisse de poulet (local) Petits pois carottes Caprice Fruit de siason	Betterave à la vinaigrette Chipolatas (local) Purée Tartare Flamby	Friand au fromage Filet de poulet (local) Haricots verts Chèvre Fruit de saison
Semaine	Concombres à la crème Boulettes de bœuf Couscous St. Moret Yaourt aux fruits	Quiche lorraine Escalope de dinde (local) Pommes de terre douces Camembert Petits suisse	Haricots verts vinaigrette Boudin blanc (local) Lentilles Vache qui rit Fruit de saison	Saucisson à l'ail (local) Sauté de porc (local) Riz Assortiment de fromages Tarte aux fruits (local)
Semaine	Menu végétarien Tabulé Pâtes / légumes vichy Gouda Gâteau Marbre	Rosette (local) Gratin de poulet / pommes de terre Chèvre Danette Caramel	Radis / beurre Chili con carne Caprice Fruit de saison	Carottes/ chou mayonnaise Bœuf bourguignon (local) Carottes/ pommes de terre St. Moret Liégeois
Semaine	Salade Sombrero Burger Frites Danette Vanille	Rillettes (local) Saucisses de Strasbourg (local) Flageolets Camembert Compote	Salade de tomates / thon Cordon bleu Pâtes Gouda Gouffre	Concombres à la crème Poisson pané Riz / épinard Assortiments de fromages Fruit de saison

Selon le contexte actuel et les problèmes d'approvisionnement, les repas sont susceptibles d'être modifiés. Merci pour votre compréhension



VERNOU EN SOLOGNE OCTOBRE 2023

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Semaine	Salade de betteraves Boulettes de bœuf	Concombres à la crème Rôti de porc (local)	Carottes râpées	Radis / beurre
2 au 6	Couscous Babybel Danette chocolat	Pommes de terre douces Caprice Fruit de saison	Frites Tiramisu	Chili con carne
Semaine	Menu végétarien	Rosette (local)	Salade tomates / mozzarella	Gouda
9 au 13	Salade verte / œufs durs Riz / carottes sautés / épinards Camembert Banane	Boudin blanc(local) Lentilles Kiri Liégeois	Sauté de dinde (local) Pâtes Chèvre Compote	Fruit de saison
Semaine	Concombres à la crème Poisson pané/ sauce citron Pommes de terre persillées St Moret Danette vanille	Saucisson à l'ail (local) Cuisse de poulet (local) Petits pois carottes Gouda Fruit de saison	Quiche lorraine Sauté de porc (local) Haricots verts Vache qui rit Eclair	Friande fromage Cordon Bleu Purée Caprice Fruit de saison
16 au 20				Salade Sombbrero Hachis Parmentier (local) Assortiment de fromages Yaourt aux fruits

